

**Министерство образования Вологодской области**

**Бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Вологодской области  
«Тотемский политехнический колледж»**

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ресторана  
ООО «Сияние севера»

«04» февраля 2026 г.



/Н.В. Захарчук/

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор БПОУ ВО  
«Тотемский политехнический колледж»

«04» февраля 2026 г.

Приказ № 157-ОД от «04» февраля 2026 г.



/Белозерова О.Г./

**ПРОГРАММА  
профессионального обучения  
по профессии «16675 Повар»  
повышение квалификации**

Срок обучения: 72 часа  
Форма обучения: очная

Тотьма, 2026г.

Разработчик: Грохотов Сергей Витальевич

**Правообладатель программы:** бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Тотемский политехнический колледж»

161300, Вологодская область, г. Тотма, ул. Белоусовская, д. 15

Телефоны: (81739) 2-24-31, 2-16-25 – приёмная

E-mail: [tpk@obr.edu35.ru](mailto:tpk@obr.edu35.ru), [totpolytech@yandex.ru](mailto:totpolytech@yandex.ru)

Адрес сайта: <https://p22501.edu35.ru/>

Рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии.

Протокол № 6 от «23» января 2026 г.

Председатель ПЦК  /Н.В. Баландина/

## Содержание

Пояснительная записка.....	
Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения программы.....	
Структура и содержание программы .....	
Учебный план .....	
Календарно-учебный график .....	
Оценка результатов освоения программы .....	
Материально-техническое обеспечение реализации программы Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы .....	
Требования к кадровому обеспечению реализации программы .....	
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	
Приложение А .....	
Организация производства предприятий общественного питания	
Приложение Б .....	
Товароведение пищевых продуктов	
Приложение В .....	
Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	
Приложение Г .....	
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
Приложение Д .....	
Кулинария	
Приложение Е .....	
Оборудование предприятий общественного питания	
Приложение Ж .....	
Охрана труда на предприятиях общественного питания	
Приложение З .....	
Фонд оценочных средств	

## Пояснительная записка

### 1.1. Нормативную основу разработки образовательной программы составляет:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 292 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";

- профессиональным стандартом «Повар» (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н.);

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Программа повышения квалификации по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего без повышения образовательного уровня.

### 1.2. Область применения программы

Программа профессионального обучения направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию повара третьего разряда, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии без повышения образовательного уровня.

### 1.3. Требования к слушателям:

#### *Повар 4 разряда*

Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих.

#### *Повар 5 разряда*

Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих.

Не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих).

Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование.

#### **1.4. Цели и планируемые результаты освоения программы:**

Целью программы профессиональной подготовки 16675 «Повар» является приобретение лицами различного возраста профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к 4-5 разряду по профессии «Повар».

#### **1.5. Форма обучения:** очная

**Срок обучения:** 72 часа

#### **1.6. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:**

Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

#### **1.7. Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения программы по профессии 16675 Повар**

##### **1.7.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

##### **1.7.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код ПК</b>	<b>Наименование ПК</b>
Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.	ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы.
	ПК 2.3..	Готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий.
Приготовление супов и соусов	ПК 3.1.	Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.
	ПК 3.2.	Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.3.	Готовить супы.
	ПК 3.4.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
Приготовление блюд из рыбы	ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.3	Готовить и оформлять блюда из рыбы с костным скелетом
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
	ПК 5.3	Готовить и оформлять блюда из мяса и мясных продуктов.
	ПК 5.4	Готовить и оформлять блюда из домашней птицы
Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
	ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
	ПК 6.3	Готовить и оформлять холодные закуски.
	ПК 6.4	Готовить и оформлять холодные блюда
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1	Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3	Готовить и оформлять холодные напитки.

### **1.7.3 Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы слушатель должен

**знать:**

- современные технологии в профессиональной сфере деятельности;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;
- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
- кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- части рыбы, используемые в кулинарии;
- методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
- существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
- виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
- способы приготовления основных бульонов и их применение;
- виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
- влияние тепловой обработки на ингредиенты;
- виды соусов и правила их приготовления;
- виды супов и правила их приготовления;
- классические гарниры и дополнения к основным блюдам
- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
- тенденции в презентации блюд;
- стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
- классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
- важность контроля выхода порций в предприятии питания;
- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- процесс заказа продуктов и оборудования;
- доступные решения для хранения продуктов;

**уметь:**

- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
- понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;
- производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
- нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
- подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
- подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
- готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
- производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
- завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
- готовить различные виды макаронных изделий;
- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- применять все методы тепловой обработки;
- учитывать сроки обработки сырья;
- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и

вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;

- подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
- применять современные технологии и методы приготовления пищи;
- правильно рассчитать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
- вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
- профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
- использовать для презентации блюда тарелки и другую столовую посуду;
- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	72
в том числе:	
теоретические занятия	35
Лабораторно- практические занятия (практическая подготовка)	35
<i>Итоговая аттестация в форме: квалификационный экзамен</i>	2

## 2.2 Учебный план

№	Наименование дисциплин, разделов	Всего часов	Из них: лаб. и практ.	Форма контроля
<b>1. Общепрофессиональный отраслевой цикл/ период освоения – 1 неделя</b>				
1.1	Организация производства предприятий общественного питания	4	1	зачет
1.2	Товароведение пищевых продуктов	4	1	зачет
1.3	Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	4	1	зачет
1.4	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	4	2	зачет
	Итого:	16	5	
<b>2. Профессиональный цикл/ период освоения – 1, 2 неделя</b>				
2.1	Кулинария	13	2	зачет
2.2	Оборудование предприятий общественного питания	4		зачет
2.3	Охрана труда на предприятиях общественного питания	2		зачет
	Итого:	19	2	
<b>3. Специальный курс</b>				
3.1	Учебная практика (лабораторно-практические занятия)	35	35	зачет
3.2	Итоговая аттестация	2	1	Квалификационный экзамен
	Всего:	72	43	

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Наименование дисциплин, разделов	Аудиторные занятия(часов)												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Организация производства предприятий общественного питания	2ТО <sup>1</sup> 2ПР <sup>3</sup>												
Товароведение пищевых продуктов	2 ТО	1ТО 1 ПР											
Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания		3 ТО 1 ПР											
Основы физиологии питания, гигиены и санитарии			2 ТО 2 ПР										
Кулинария			2 ТО	4ТО	2ТО	3ТО 2ПР							
Оборудование предприятий общественного питания				2ТО	2ТО								
Охрана труда на предприятиях общественного питания					2ТО								
Учебная практика (лабораторно- практические занятия)						1ПР	6 ПР	6 ПР	6 ПР	6 ПР	6 ПР	4 ПР	
Итоговая аттестация													2 ИА*

то<sup>1</sup> – теоретическое обучение  
 ср<sup>2</sup> - самостоятельная работа  
 пр<sup>3</sup> - практическая работа  
 ИА\* - зачет

### 3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

#### а. Контроль и оценка достижений слушателей

Контроль и оценка достижений слушателей включает текущий контроль результатов образовательной деятельности, промежуточную и итоговую аттестацию по блокам дисциплин с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности трудовых функций.

*Текущий контроль* результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
  - о правильности выполнения требуемых действий;
  - о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.
- Основными формами *промежуточной аттестации* являются: зачет с оценкой (дифференцированный зачет)/зачет по отдельной учебной дисциплине;

При проведении зачета с оценкой (дифференцированного зачета) и квалификационного экзамена уровень подготовки слушателя оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). При проведении зачета требуемый уровень подготовки слушателя фиксируется словом «зачтено».

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля создаются контрольно-оценочные средства (КОС). КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

*Итоговая аттестация* результатов подготовки выпускников осуществляется в форме квалификационного экзамена с участием представителя работодателя. Квалификационный экзамен организуется в свободный от занятий день. Фонд оценочных средств представлен в приложении 3.

### 4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### а. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие 2 учебных кабинетов, учебного кулинарного цеха.

##### **Кабинеты:**

- технологического оборудования кулинарного и технологического производства

##### **Лаборатории:**

- учебно-кулинарный цех.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);

- комплект учебно-планирующей документации.

**Технические средства обучения:**

- проектор;
- экран;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

- производственные столы;
- ножи;
- разделочные доски;
- индукционные плиты;
- кухонный инвентарь;
- пароконвектомат.

**Учебный кулинарный цех:**

- Производственные столы;
- Пароконвектомат
- Плита индукционная
- Холодильный шкаф
- Блендер ручной погружной
- Планетарный миксер
- Стол производственный
- Весы настольные электронные
- Набор разделочных досок, пластиковые
- Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
- Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
- Сотейник для индукционных плит
- Су-вид
- Фритюрница
- Шкаф шоковой заморозки

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: модели, макеты, плиты, холодильное оборудование, ножи, разделочные доски, овощерезка, мойки, натуральные образцы, муляжи.

## **5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. «Кулинария» учебник для начального профессионального образования, М. Издательский центр «академия» 2010 г.
2. Козлова С.Н. Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд учебное пособие для начального профессионального образования М. «Академия» 2006 г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М. «Лада» 2007 г.
4. Качурина Т. А. «Кулинария» учебное пособие для образовательных учреждений начального профессионального образования М. «академия» 2007г.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/В.В. Усов .- 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. -416.
6. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (5-е изд., стер.), учебник, - М.: БИНОМ, Лаборатория знаний, 2009.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (8-е изд., перераб. и доп.), учебник – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2009 г.
8. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие - М.: БИНОМ, Лаборатория знаний , 2007.
9. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. - М: Академия, 2014.

(согласовано к использованию на заседании ПЦК).

10. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие.- М: Академия, 2008г
11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.-М: Академия, 2008г
12. Матюхина З. П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательство Академия, Москва 2012г
13. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

#### ***Дополнительные источники:***

1. Лавров Ю.А. «Магия пряностей и соусов» научно-практическая книга Киев «Орион» 1995г.
2. Каторина И.И. Рзаева Е.С. «Большая кулинарная книга» М. Издательство «Аст» 2009 Г. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник для начального профессионального образования; М., Издательский центр «Академия» 2002 г.
3. Барановский В. А. «Повар», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
4. Радченко Л. А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
5. Простакова Т. М., «Технология приготовления пищи». Серия «Учебный курс», Ростов на Дону: «Феникс», 1999 г.
6. Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» в общественном питании. Учебник для средних профессионально-технических учебных заведений; М., Высшая школа 2000г
7. Бутейкис Н. Г. «Организация производства предприятий общественного питания», учебник для ПТУ, М., Высшая школа 2000 г.
8. Дубцов Г. Г. «Технология приготовления пищи», учебное пособие для среднего профессионального образования; М., Издательский центр «Академия», Мастерство 2002 г.
9. Ильин Е.П.: Психология общения и межличностных отношений. - СПб.: Питер, 2010.
10. Чумаков А.Н.: Культура речи и деловое общение. - Старый Оскол: , 2011.
11. Кибанов А.Я.: Этика деловых отношений. - М.: ИНФРА-М, 2010.

#### ***Интернет ресурсы:***

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. [chocoiatier.ru](http://chocoiatier.ru)

## **6. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**  
**ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
повышения квалификации по профессии  
**«Повар»**

очная форма обучения

## **1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА»**

**1.1.** Рабочая программа учебной дисциплины «Организация производства предприятий общественного питания» является частью основной программы профессионального обучения – повышения квалификации по профессии «Повар».

**1.2.** Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

**1.3.** Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- организовать приемку, хранение и отпуск всех видов продуктов
- рационально и эффективно организовать производственный процесс в различных цехах предприятия
- обеспечивать соблюдение технологического процесса производства продукции
- правильно организовать рабочие места в цехах
- работать с технологической документацией
- подбирать по назначению оборудование, инструменты, инвентарь
- организовывать хранение и отпуск готовой продукции.

**знать:**

- особенности деятельности и функции предприятий общественного питания
- основные виды, типы и классы предприятий общественного питания
- организацию продовольственного и материально-технического снабжения
- организацию складского, тарного и весового хозяйства
- требования к складским и производственным помещениям
- структуру производства предприятий
- рациональную организацию труда, технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Общая учебная нагрузка (всего)</b>	<b>4</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>4</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2		3	4
			16	
<b>Введение Тема № 1 Характеристика предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание</b>		1	<i>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10</i>
	1	Введение, задачи и содержание курса. Основные понятия и определения: предприятие общественного питания, тип, класс предприятия. Качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания.		
<b>Тема № 2 Организация снабжения предприятий общественного питания.</b>	2	Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками. Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов.	2	<i>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10</i>
	3	Порядок отпуска продуктов на производство. Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат.		
<b>Тема № 3 Организация производства предприятий общественного питания.</b>	4	Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов (овощного, мясо-рыбного, горячего, холодного, кондитерского): назначение, характеристика, оборудование, инвентарь	1	<i>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10</i>
	5	Виды меню, их характеристика. Простая сервировка столов.		

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать приемку, хранение и отпуск всех видов продуктов</li> <li>- рационально и эффективно организовать производственный процесс в различных цехах предприятия</li> <li>- обеспечивать соблюдение технологического процесса производства продукции</li> <li>- правильно организовать рабочие места в цехах</li> <li>- работать с технологической документацией</li> <li>- подбирать по назначению оборудование, инструменты, инвентарь</li> <li>- организовывать хранение и отпуск готовой продукции.</li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме зачета в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности деятельности и функции предприятий общественного питания</li> <li>- основные виды, типы и классы предприятий общественного питания</li> <li>- организацию продовольственного и материально-технического снабжения</li> <li>- организацию складского, тарного и весового хозяйства</li> <li>- требования к складским и производственным помещениям</li> <li>- структуру производства предприятий</li> <li>- рациональную организацию труда, технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия</li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме зачета:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

#### **Кабинеты:**

технологии кулинарного производства;

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

#### **Технические средства обучения:**

- проектор;
- экран;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер.

### 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

#### *Основные источники:*

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/В.В. Усов .- 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 416.

#### *Дополнительные источники:*

2. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник для начального профессионального образования; М., Издательский центр «Академия» 2002 г.

3. Барановский В. А. «Повар», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.

4. Радченко Л. А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.

5. Бутейкис Н. Г. «Организация производства предприятий общественного питания», учебник для ПТУ, М., Высшая школа 2000 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**  
**ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
*повышения квалификации*  
**по профессии «Повар»**  
очная форма обучения

## **1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

**1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»** является частью основной программы профессионального обучения – повышения квалификации по профессии «Повар».

**1.2. Место учебной дисциплины** в структуре основной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины** – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведческую характеристику основных групп товаров.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Общая учебная нагрузка (всего)</b>	<b>4</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>4</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,		Объём часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2		3	4
			6	
<b>Введение</b> <b>Тема 1. Товароведная характеристика овощей, рыб.</b>	1	<b>Содержание</b>	1	
		Пищевая ценность овощей. Определение качества. Классификация рыб. Состав и пищевая ценность. Определение качества		<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 2.</b> <b>Товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, мяса.</b>	2	Пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий. Упаковка хранения	2	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	3	Классификация мяса по видам. Определение качества. Пищевая ценность мяса, субпродуктов, птицы.		
<b>Тема 3. Товароведная характеристика молока и молочных продуктов.</b>	4	Пищевая ценность молочных, вкусовых товаров. Муки, кондитерских товаров.	1	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	5	Понятие о сертификате, ГОСТ, ОСТ. Зачёт.		

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

#### **Кабинет:**

технологии кулинарного производства;

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

#### **Технические средства обучения:**

- проектор;
- экран;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер

### **4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы**

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. «Кулинария» учебник для начального профессионального образования, М. Издательский центр «академия» 2010 г.
2. Козлова С.Н. Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд учебное пособие для начального профессионального образования М. «Академия» 2006 г.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (8-е изд., перераб. и доп.), учебник – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2009 г.
4. Матюхина З. П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательство Академия, Москва 2012г

#### **Дополнительные источники:**

1. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник для начального профессионального образования; М., Издательский центр «Академия» 2002 г.
2. Барановский В. А. «Повар», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
3. Простакова Т. М., «Технология приготовления пищи». Серия «Учебный курс», Ростов на Дону: «Феникс», 1999 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**« КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЁТ**  
**НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» ПО**  
**ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

*повышение квалификации*

по профессии «**Повар**»

очная форма обучения

# 1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЁТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

**1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания»»** является частью основной программы профессионального обучения – повышения квалификации по профессии «Повар».

**1.2. Место учебной дисциплины** в структуре основной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины** – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико – технологическими картами
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

**знать:**

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля, за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально- ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Общая учебная нагрузка (всего)</b>	<b>4</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>4</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2		3	4
<b>Введение</b> <b>Тема 1. Цели и задачи бухгалтерского учёта.</b>	<b>Содержание</b>		1	<i>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5  ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10</i>
	1	Задачи бухгалтерского учёта в общественном питании. Материальная ответственность, договор материальной ответственности.		
<b>Тема 2. Документы учёта, требования к оформлению документов.</b>	2	Документы учёта, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и	1	<i>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10</i>
	3	Требования к содержанию и оформлению документов.		
<b>Тема 4. План – меню. Понятие о цене.</b>	5	Порядок составления плана-меню. Понятие о цене и	1	
<b>Тема 5. Составление калькуляции на блюда.</b>	6	Составление калькуляции 1 блюд.	1	<i>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10</i>
	7	Составление калькуляции 2 блюд, напитков. Зачет.		

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>- задачи бухгалтерского учета;</p> <p>-предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>-элементы бухгалтерского учета;</p> <p>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <p><i>-письменных/ устных ответов, -тестирования.</i></p>
<p>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</p> <p>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>-составлять товарный отчет за день;</p> <p>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий,</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p><i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</i></p>

<p>технологическими и технико - технологическими картами;  -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;  -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;  -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;  -принимать оплату наличными деньгами;  -принимать и оформлять безналичные платежи;  -составлять отчеты по платежам</p>	<p><i>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>  <i>-Точность расчетов</i>  -  <i>Соответствие требованиям НД и т.д.</i></p>	<p><i>практических/лабораторных занятий</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - <i>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
---	--	--

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

##### **Кабинет:**

технологии кулинарного производства;

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

##### **Технические средства обучения:**

- проектор;
- экран;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер

#### 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

##### **Основные источники:**

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Барановский В. А. «Повар», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
2. Радченко Л. А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
3. Бутейкис Н. Г. «Организация производства предприятий общественного питания»,

учебник для ПТУ, М., Высшая школа 2000 г.

4. Дубцов Г. Г. «Технология приготовления пищи», учебное пособие для среднего профессионального образования; М., Издательский центр «Академия», Мастерство 2002 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**  
**ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

*повышения квалификации*

по профессии **«Повар»**

очная форма обучения

# 1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

**1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»** является частью основной программы профессионального обучения – повышения квалификации по профессии «Повар».

**1.2. Место учебной дисциплины** в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи** учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рациона человека;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации различных видов продовольственных товаров

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая учебная нагрузка (всего)	4
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	4

### 3.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2		3	4
<b>Введение</b> <b>Тема 1.Личная гигиена работников ПОП. Пищевые отравления.</b>	<b>Содержание</b>		2	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-5, 9, 10</i>
	1	Правила личной гигиены и санитарии повара. Выполнение санитарных требований на П.О.П.		
	2	Виды пищевых отравлений.		
	3	Предотвращение пищевых отравлений.		
<b>Тема 3.Хранение пищевых продуктов.</b>	4	Режим условия хранения пищевых продуктов. Режим мытья посуды, инвентаря, оборудования.	2	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-5, 9, 10</i>
	5	Зачёт		

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<p align="center"><b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b></p>	<p align="center"><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль пищи для организма человека;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения</li> <li>- понятие рациона питания;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;</li> <li>- методику составления рациона человека;</li> <li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации различных видов продовольственных товаров.</li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация в форме зачета:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

#### **Кабинеты:**

технологии кулинарного производства;

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

#### **Технические средства обучения:**

- проектор;
- экран;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер

### 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

#### *Основные источники:*

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/В.В. Усов .- 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 416.
2. Горохова С.С Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие.- М: Академия, 2008г
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.-М: Академия, 2008г

#### *Дополнительные источники:*

1. Радченко Л. А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
2. Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» в общественном питании. Учебник для средних профессионально-технических учебных заведений; М., Высшая школа2000г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Кулинария»**  
**ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -**  
*повышение квалификации*  
по профессии **«Повар»**  
очная форма обучения

## 1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Кулинария»

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Кулинария» является частью основной программы профессионального обучения – повышение квалификации по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности: приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональных компетенций: и общих компетенций:

В результате изучения обучающий должен освоить основной вид деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

знания	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
--------	---

### 3.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «КУЛИНАРИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	
<b>Наименование компонента программы: Кулинария</b>		<b>13</b>	
<b>Тема № 1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.</b>	<b>Содержание</b>		1
	1.	Введение, задачи и содержание курса. Значение производственной и технологической дисциплины. Значение овощей в питании. Классификация овощей. Первичная обработка.	
2.	Виды нарезки и обработки клубнеплодов. Виды простой и сложной нарезки клубнеплодов. Кулинарное назначение нарезки клубнеплодов. Требование к качеству полуфабрикатов.		
<b>Тема № 2 Тепловая кулинарная обработка овощей. Блюда и гарниры из овощей.</b>	1	Понятие о способах тепловой обработки. Процессы, происходящие в овощах при варке. Ознакомление с организацией рабочего места повара соусного отделения с оборудованием, инвентарем, посудой.	1
	2	Приготовление и подача блюд из отварных и припущенных овощей.	
	3	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Особенности подачи блюд из тушеных овощей.	
<b>Тема № 3 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	1	Приготовление блюд из каш. Варка бобовых и кукурузы. Блюда и гарниры из них.	1
	2	Приготовление блюд и гарниров из круп.	
	3	Значение блюд и гарниров в питании. Варка макаронных изделий. Приготовление блюд из макаронных изделий.	
<b>Тема № 4 Супы.</b>	1	Подготовка сырья для приготовления бульонов и отваров. Правила варки бульонов. Приготовление бульонов: костного, мясокостного, мясного, рыбного, из птицы. Приготовление отваров: овощного, грибного, крупяного.	1
	2	Правила варки заправочных супов. Приготовление и подача щей. Приготовление и подача борщей. Приготовление и подача рассольников. Приготовление и подача супов: картофельного, овощного, с крупой, макаронными изделиями бобовыми, супа крестьянского.	
	3	Приготовление сладких супов. Приготовление холодных супов. Приготовление и отпуск молочных супов. Условия и сроки хранения.	
<b>Тема № 5 Соусы.</b>	1	Значение соусов в питании, классификация. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление белого и производных. Приготовление красного и производных. Кулинарное использование соусов.	1
	2	Приготовление холодных соусов. Приготовление сладких соусов. Масляные смеси. Салатные заправки.	

<b>Тема № 6 Механическая кулинарная обработка рыбы.</b>	1	Классификация, пищевая ценность рыбы. Способы размораживания рыбы. Способы вымачивания солёной рыбы. Способы разделки чешуйчатой рыбы. Способы разделки без чешуйчатой рыбы.	1	<b>ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8</b>
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. Подготовка панировки. Приготовление полуфабрикатов для жарки рыбы основным способом и во фритюре. Приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Замораживание и хранение полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
<b>Тема № 7 Рыбные горячие блюда.</b>	1	Приготовление и подача отварных блюд из рыбы. Приготовление и подача припущенных блюд из рыбы. Приготовление и подача жареных блюд из рыбы.	1	<b>ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8</b>
	2	Приготовление и подача блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление блюд из запечённой рыбы. Требования к качеству рыбных блюд и сроки хранения.		
<b>Тема № 8 Механическая кулинарная обработка мяса.</b>	1	Значение мяса в питании. Первичная обработка. Разделка туш говядины. Кулинарное назначение частей говядины.	1	<b>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</b>
	2	Первичная обработка. Разделка туш свинины и баранины. Кулинарное использование частей свинины и баранины.		
	3	Подготовка частей говядины для приготовления полуфабрикатов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Приготовление натурально-порционных полуфабрикатов из говядины.		
	4	Подготовка частей свинины и баранины для приготовления полуфабрикатов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины. Приготовление натурально-порционных полуфабрикатов из свинины и баранины.		
	5	Приготовление натурально-рубленной массы. Приготовление полуфабрикатов из натурально-рубленной массы. Набор сырья для котлетной массы. Приготовление котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.		
	6	Первичная обработка домашней птицы. Первичная обработка субпродуктов. Полуфабрикаты домашней птицы. Полуфабрикаты из субпродуктов		
<b>Тема № 9 Мясные горячие блюда.</b>	1	Приготовление и подача отварных мясных блюд крупным куском из говядины, свинины и баранины. Приготовление и подача жареных мясных блюд крупным куском из говядины, свинины и баранины. Приготовление и подача жаренных натурально мелкокусковых блюд из говядины.	1	<b>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</b>
	2	Приготовление и подача жаренных мелкокусковых блюд из свинины и баранины. Приготовление и подача жаренных натурально порционных блюд из свинины и баранины. Подбор гарнира и соусов. Требования к качеству.		
	3	Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление блюд из натурально рубленной массы. Подбор гарнира и соусов. Требования к качеству.		
	4	Правила тушения. Приготовление тушеных блюд крупным куском. Приготовление тушеных блюд натурально-порционным куском.		

		Приготовление тушеных блюд мелким куском. Подбор гарнира. Требования к качеству.		
	5	Правила запекания. Запеченные блюда из говядины. Запеченные блюда из свинины и баранины.		
	6	Подбор гарнира и соусов. Требования к качеству.		
<b>Тема № 10 Блюда из яиц и творога</b>	1	Значение блюд из яиц в питании, пищевая ценность. Взаимозаменяемость яичных продуктов. Варка яиц. Жареные и запеченные блюда из яиц. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b>
	2	Значение в питании блюд из творога. Классификация блюд и приготовление и подача: холодных, отварных, жаренных, запеченных блюд из творога.		
<b>Тема № 11 Холодные блюда и закуски.</b>	1	Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация бутербродов. Организация рабочего места повара холодного цеха. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Правила личной гигиены повара. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов. Приготовление и подача бутербродов. Качественная оценка бутербродов.	1	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 3.1-3.6</b>
	2	Классификация салатов. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Правила личной гигиены повара. Подготовка продуктов для приготовления салатов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Приготовление и подача из свежих, вареных овощей. Классификация винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении винегретов.		
	3	Организация рабочего места повара холодного для приготовления блюд из рыбы. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Приготовление и подача блюд из рыбы. Приготовление и подача блюд из сельди. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству Организация рабочего места повара холодного для приготовления блюд из из мяса и мясопродуктов. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Приготовление и подача блюд из из мяса. Приготовление и подача блюд из субпродуктов.		
<b>Тема № 12 Сладкие блюда и горячие напитки.</b>		<b>Практическая подготовка</b>	1	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 4.1-4.5</b>
	1	Значение сладких блюд в питании. Организация рабочего места повара горячего цеха. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Ассортимент сладких горячих блюд. Приготовление и отпуск сладких горячих блюд. Подбор соусов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству		
	2	Значение напитков в питании. Ассортимент горячих сладких напитков. Правила заваривания чая. Правила варки напитков. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Приготовление и подача горячих сладких напитков. Требования к качеству.		

<b>Тема № 13 Виды теста. Характеристика изделий из него.</b>	<b>Практическая подготовка</b>			
	1	Классификация, пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, подготовка их к производству.	1	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 5.1-5.5</i>
	2	Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом, процессы, происходящие в тесте при замесе, брожении и обминке теста. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом, процессы происходящие при замесе опар и заквасок.		
	3	Ассортимент и технология приготовления хлебобулочных изделий. Способы формовки, виды отделки поверхности.		
	4	Технология приготовления бездрожжевого теста, ассортимент изделий из него.		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> <b>Тема №1 «Первичная обработка овощей и грибов»</b> Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей. Простая и сложная нарезка, кулинарное использование. Первичная обработка плодовых, салатных, шпинатных и десертных овощей. Нарезка овощей. Требования к качеству овощей, сроки хранения и реализации. Работа со сборником рецептур. Итоговое занятие. <b>Тема №2 «Первичная обработка рыбы»</b> Первичная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы; способы разделки рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее. Обработка рыбы для фарширования. Итоговое занятие. <b>Тема №3 «Первичная обработка мяса, мясных продуктов, субпродуктов, домашней птицы»</b> Первичная обработка мяса. Разруб, обвалка туши говядины. Деление мяса по сортам, кулинарное использование. Разруб и обвалка свинной и бараньей туши. Деление по сортам, кулинарное использование. Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых, порционных п/ф из говядины, кулинарное использование. Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых и порционных п/ф из баранины, свинины, кулинарное использование. Приготовление мясной котлетной массы и п/ф из нее. Приготовление натурально-рубленной массы и п/ф из нее. Обработка субпродуктов и костей. Выход, сроки хранения и реализации. Первичная обработка домашней птицы. Приготовление натуральных п/ф из птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и п/ф из нее. Итоговое занятие.		35	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>	

Приготовление блюд из жаренной рыбы во фритюре: рыба жареная в тесте кляр, рыба фри, зразы донские. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление блюд из запеченной рыбы. Выход, температура подачи, сроки реализации. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.

Итоговое занятие.

Тема №9 «Приготовление горячих блюд из мяса, субпродуктов, домашней птицы»

Приготовление блюд из отварного мяса. Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из жареного мяса крупным куском. Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из жареного мяса натурально-порционным куском. Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из жареного мяса мелким куском. Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из жареного мяса панированными кусками. Выход, температура подачи, сроки

реализации Приготовление блюд из тушеного мяса крупным куском. Выход, температура подачи, сроки

реализации Приготовление блюд из тушеного мяса мелким куском. Выход, температура подачи, сроки

реализации Приготовление блюд из запеченного мяса . Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из натурально-рубленой массы. Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из мясной котлетной массы. Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из субпродуктов. Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из домашней птицы. Выход, температура подачи, сроки

реализации Итоговое занятие.

Тема №10 «Приготовление блюд из яиц и творога»

Варка яиц, приготовление омлетов натуральных, смешанных, фаршированных. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление яичницы- глазуньи, с ветчиной, зеленым луком, яичной кашки, драчены.

Приготовление блюд из творога. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление сырников, запеканки, пудинга. . Выход, температура подачи, сроки

реализации. Итоговое занятие.

Тема №11 «Приготовление холодных блюд и закусок»

Приготовление бутербродов. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление салатов из сырых овощей. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление салатов из сырых овощей. Винегреты. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление холодных блюд и закусок из сельди. Выход, температура подачи, сроки

реализации. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Выход, температура

подачи, сроки реализации. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса. Выход,

температура подачи, сроки реализации.

<p>Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов. Выход, температура подачи, сроки реализации.</p> <p>Итоговое занятие.</p> <p>Тема №12 «Приготовление сладких блюд и напитков»</p> <p>Приготовление компотов, киселей. Выход, температура подачи, сроки реализации.</p> <p>Приготовление желе из плодов и свежих ягод, молока. Выход, температура подачи, сроки реализации.</p> <p>Приготовление мусса яблочного (на манной крупе), мусса клюквенного, самбука абрикосового.</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд пудинг рисовый, яблоки в тесте жареные, яблоки печеные, гренки со свежими фруктами.</p> <p>Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао.</p> <p>Итоговое занятие.</p> <p>Тема №13 «Приготовление мучных изделий»</p> <p>Приготовление фаршей для пирогов, пирожков, кулебяк, блинчиков.</p> <p>Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него.</p> <p>Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделия из него.</p> <p>Приготовления бездрожжевого теста и изделия из него.</p> <p>Итоговое занятие.</p> <p>Квалификационный экзамен.</p>		
--	--	--

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам;</li> <li>-эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- правильно применять различные методы обработки овощей и грибов;</li> <li>- эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них</li> </ul>	<p>Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе</p>
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</li> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>-оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд;</li> <li>- эстетично оформлять блюда.</li> </ul>	<p>Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе</p>
Готовить основные супы и соусы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</li> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>-оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда.</li> </ul>	<p>Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе</p>
Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы;</li> <li>- правильно обрабатывать сырье;</li> <li>- правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с</li> </ul>	<p>Практическая работа Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе</p>

	<p>правилами техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда.</li> </ul>	
<p>Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</li> <li>- правильно обрабатывать сырье;</li> <li>- правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов;</li> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда</li> </ul>	<p>Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе</p>
<p>Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</li> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда</li> </ul>	<p>Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе</p>
<p>Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</li> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда</li> </ul>	<p>Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе</p>
<p>Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</li> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда</li> </ul>	<p>Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе</p>
<p>Квалификационный экзамен</p>		

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»  
ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

повышение квалификации  
по профессии «Повар»

очная форма обучения

# 1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является частью основной программы профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая учебная нагрузка (всего)	4
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	4

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции	
1	2	3	4	
<b>Введение</b> <b>Тема № 1</b> <b>Организация работы овощного и мясо-рыбного, горячего и холодного, кондитерского и мучного цехов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>	
	1	Характеристика оборудования овощного цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием овощного цеха. Характеристика оборудования мясо-рыбного цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием мясо-рыбного цеха.		4
	2	Характеристика оборудования горячего цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием горячего цеха.		
	3	Характеристика оборудования холодного цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием холодного цеха		
	4	Характеристика оборудования кондитерского цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием мучного цеха.		
	5	Охрана труда работников общественного питания. Зачёт		

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>правила охраны труда в организациях питания.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul>

<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	
--	--	--

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

#### **Кабинеты:**

технологии кулинарного производства;

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

#### **Технические средства обучения:**

- проектор;
- экран;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер

### **4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы**

#### ***Основные источники:***

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/В.В. Усов. - 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. -416.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (5-е изд., стер.), учебник, - М.: БИНОМ, Лаборатория знаний, 2009.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (8-е изд., перераб. и доп.), учебник – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2009 г.
4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие - М.: БИНОМ, Лаборатория знаний, 2007.

#### ***Дополнительные источники:***

1. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник для начального профессионального образования; М., Издательский центр «Академия» 2002 г.
2. Барановский В. А. «Повар», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
3. Радченко Л. А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОХРАНА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»  
ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

повышение  
квалификации по  
профессии  
**«Повар»**

очная форма обучения

# 1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания» является частью основной программы профессионального обучения – повышения квалификации по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;

- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая учебная нагрузка (всего)	2
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	2

**2.2. Тематический план и содержание дисциплины**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	1
	1. Нормативные правовые акты по охране труда. Организация службы охраны труда на предприятиях всех видов собственности. Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда.		
<b>Тема 2. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	1 Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений		
	2. Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на человека. Воздействие производственной вибрации на человека.		2
	3. Источники возникновения инфра-и ультразвука		
<b>Всего:</b>		<b>2</b>	

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знание:</b>                      -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;                      -обязанности работников в области охраны труда;                      -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;                      -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);                      -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;                      -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>                      -письменного/устного опроса;                      -тестирования;                      -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>                      в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:                      -письменных/ устных ответов,                      -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>
<p><b>Умения:</b>                      -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;                      -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;                      -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;                      -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;                      -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>                      -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.                      -Точность оценки                      -Соответствие требованиям инструкций, регламентов                      -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>                      - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;                      - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, .....                      - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>                      - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

**4.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения** - кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

### 4.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### *Нормативные документы:*

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

##### *Основная литература:*

1. Калинина В.М., Охрана труда в организациях питания, учебник Издательский центр «Академия». 2018.

##### **Интернет-источники**

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим

доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

**Дополнительные источники:**

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.

2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.

– 160с

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ****Билет №1**

1. Технология приготовления щей.
2. Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на щи из свежей капусты с картофелем.
3. Рассчитать калорийность щей из свежей капусты с картофелем.

**Билет №2**

1. Технология приготовления супов-пюре.
2. Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на суп-пюре из разных овощей.
3. Рассчитать калорийность супа-пюре из разных овощей.

**Билет №3**

1. Технология приготовления блюд из каш.
2. Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на запеканку рисовую.
3. Рассчитать калорийность запеканки рисовой.

**Билет №4**

1. Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей.
2. Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на голубцы овощные.
3. Рассчитать калорийность голубцов овощных.

**Билет №5**

1. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.
2. Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на зразы рыбные.
3. Рассчитать калорийность рыбных зраз.

**Билет №6**

1. Технология приготовления тушеных мясных блюд.
2. Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на жаркое по-домашнему.
3. Рассчитать калорийность жаркого по-домашнему.

**Билет №7**

1. Технология приготовления салатов.
2. Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на салат «Столичный».
3. Рассчитать калорийность салата «Столичного».

**Билет №8**

1. Технология приготовления холодных рыбных блюд.
2. Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на рыбу под маринадом.
3. Рассчитать калорийность рыбы под маринадом.

**Билет №9**

1. Технология приготовления горячих сладких блюд.
2. Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на шарлотку яблочную.
3. Рассчитать калорийность шарлотки яблочной.

**Билет №10**

1. Технология приготовления изделий из теста.
2. Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на блины дрожжевые.
3. Рассчитать калорийность блинов дрожжевых.